

Prosecco
DOC
Denominazione di origine controllata

Albafiorita

Prosecco
DOC

Denominazione di origine controllata

Varieta': Glera

Denominazione: DOC Prosecco

Alcol: 11,5 %

Produzione: 180 quintali per ettaro

Tipologia: Spumante Extra Dry

Rifermentazione: in autoclave per circa 40 giorni



Dopo la prima fermentazione, portiamo il Prosecco a Valdobbiadene dove viene spumantizzato.

La rifermentazione lenta, condotta a basse temperature, crea un perlage molto fine e persistente.

L'imbottigliamento avviene più volte l'anno per avere un prodotto sempre fresco e genuino.

Nell'aroma si riconoscono i tipici sentori di mela verde, in bocca l'acidità e la morbidezza sono ben bilanciate, il risultato è un vino fruttato, fresco ed elegante.

E' perfetto per un aperitivo, ma la sua versatilità fa sì che accompagni bene tutti i piatti, in particolar modo quelli a base di pesce e ai formaggi cremosi.

www.albafiorita.com
winery@albafiorita.com

via Crosere, 115
33053 Latisana (UD)
+ 39 3408731918

Albafiorita